

MENÜPLAN 29.09.-05.10.2025

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten: 11:00-22:00 Uhr, Küche: 11:00-21:00 Uhr

| | | |
|----------------------|---|--------------------|
| Montag 29.09. | Suppe 1. Linsen mit Speck und Knödel A,C,G 2. Linsen mit Knödel A,C,G | € 9,90 € 9,90 |
| Dienstag 30.09. | Suppe 1. Letschokotelette mit Bratkartoffeln G,L 2. Letscho mit Bratkartoffeln C,G,L | € 9,90 € 9,90 |
| Mittwoch 01.10. | Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M 2. Kichererbsen-Kokos-Curry mit Reis L | € 9,90 € 9,90 |
| Donnerstag 02.10. | Suppe 1. Rote Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch, dazu Brot A 2. Scheiterhaufen A,C,G | € 9,90 € 9,90 |
| Freitag 03.10. | Suppe 1. Seelachs gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M 2. Forelle gebraten mit Petersilkkartoffeln, Salatgarnitur und Kräuterbutter A,D,L,M | € 13,00 € 16,00 |
| Samstag 04.10. | Suppe Rehschnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M Dessert | € 20,00 |
| Sonntag 05.10. | Suppe Champignonschnitzel mit Reis + Pfirsich-Preiselbeergarnitur A,G,L Dessert | € 16,00 |

A – glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch
E – Erdnuss | F – Soja | G – Laktose | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie
M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupinen | R – Weichtiere

*Gutes Essen
Gute Weine*

Falkensteiner Stüberl
„Gute Speisen... Gute Weine... Gute Unterhaltung...“

Wiedgarte

Wiedriat aus dem Weinviertel

Änderungen vorbehalten

- Wildpüreesuppe **AGI** € 6,00
- Wildgulasch mit Nockerl **ACGI** € 21,00
- Rehschnitzel gebacken mit gemischtem Salat **ACLM** € 23,00
- Wildragout, mit Serviettenknödel und Preiselbeeren **ACGI** € 20,00
- Wildschweinbraten mit Serviettenknödel und Preiselbeeren **AGI** € 20,50
- Hirschbraten mit Serviettenknödel und Preiselbeeren **ACGI** € 20,50
- Rehrückenfilet im Speckhemd auf Pilzpfifferrahmsauce mit Kroketten und Preiselbeeren **ACGI** € 28,50



Der Weinsommeliere empfiehlt zu unseren Wildgerichten:
St. Laurent Premium vom BIO Weingut Schwarz 1/8 l € 5,90
Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen; feiner Duft nach Weichsch, zarte Röstaromen; am Gaumen würzig und kompakt; elegantes Tanningerüst im Finish

Weiters bieten wir verschiedene Wildspezialitäten in Form von Tages- und Wochenangeboten an.

Änderungen vorbehalten

FASCHING - BEGINN

DI, 11.11.2025 11:11 UHR

JEDER GAST ERHÄLT EIN GLAS SEKT

FÜR GUTE STIMMUNG SORGT DUO KNAUS

ANMELDUNG ERWÜNSCHT

Falkensteiner Stüberl
„Gute Speisen... Gute Weine... Gute Unterhaltung...“

1030 Wien Kleistgasse 28 Tel: 01/798 19 50